

***Tutta la nostra pasta è fatta in casa con le migliori farine, uova di galline ruspanti e acqua.
Allo stesso modo, i ravioli, tortellini e gnocchi sono fatti uno ad uno, permettendoci di garantire la massima freschezza e qualità del ripieno.***

Todas nuestras pastas frescas son de elaboración propia a partir de las mejores harinas, huevos de corral y agua. Así mismo los ravioli, los tortellini y los gnocchi se hacen a mano, uno a uno, lo cual nos permite garantizar la máxima frescura y la calidad del relleno.

Prezzi tasse incluse
Precios IVA incluido

Suplemento en terraza del 10 %

Cestino di pane focaccia e grisini 1.00 euro a persona
Cesto de pan focacha con colines italianos

ANTIPASTI / ENTRANTES

Parmigiana di melanzane 9.80

Milhojas de berenjena, mozzarella y parmesano

Provolone al forno 8.80

Provolone fundido con salsa de tomate San Marzano y orégano

Burrata 12.50 ◆

Mozzarella cremosa "burrata" con tomate natural y rúcula

Mortadella e parmigiano 10.00

Mortadella de Bologna y parmesano 24 meses de curación con rosquillas de pan siciliano

Strudel di verdure e ricotta 10.50

Pastel caliente de hojaldre con verduras, ricotta y salsa de trufa y miel

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 12.00 ◆

Solomillo de ternera aliñado con escamas de parmesano y rúcula

Búfala e salumi 12.00 ◆

Selección de embutidos italianos con mozzarella de búfala

INSALATE / ENSALADAS

Insalata caprese di bufala 11.50

Mozzarella de búfala, tomate, pesto y albahaca

Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano 10.00

Rúcula salvaje, tomatitos cereza, láminas de parmesano y balsámico

Spinaci, caprino, pomodori secchi, uvetta e pinoli 10.50

Espinacas baby, queso de cabra, tomates secos, uvas pasas y piñones con vinagreta de miel y mostaza

PASTE / PASTAS

Spaghetti carbonara 12.00

Con guanciale, crema de huevo y parmesano (Sin nata)

Tagliatelle bolognesa 12.00

Con salsa boloñesa de lenta cocción

Tagliolini scoglio 14.50 ◆

Con almejas, mejillones, gambas y tomate

Rigatoni al forno 13.50

Gratinados con setas, bechamel y tomate

Tagliatelle della Casa 16.00 ◆

Con crema de trufa, setas, boletus, nata y parmesano

Maccheroni alla Norma 12.50

Con salsa de tomate San Marzano, berenjena, ricotta y albahaca

Tagliolini Canaletto 13.00

Con tiras de pollo de corral, verduritas y salsa de tomate

Tagliolini alle vongole 15.50 ◆

Con almejas y salsa marinera. Con o sin tomate

Tagliolini pesto, gamberi e ciliegino 14.00

Con gambones, pesto y tomatitos

Rigatoni piccanti con burrata 14.50 ◆

Con salsa de tomate picante, crema de burrata y piñones

Gnocchi gratinati 13.50

Ñoquis gratinados con setas y quesos fundidos

Gnocchi Bolognesa 13.00

Ñoquis con salsa boloñesa

Tranne gli spaghetti tutta la pasta è fresca, fatta a mano

Excepto los espaguetis toda nuestra pasta es fresca, hecha a mano

PASTE RIPIENE / PASTAS RELLENAS

Ravioli di ricotta e spinaci Rellenos de ricota y espinacas

* **con pomodoro e basilico** 12.50
con salsa de tomate y albahaca

* **con salsa di funghi** 13.50
con salsa de boletus y setas variadas

Ravioli di gamberi con salsa di zucchine e vongole 15.00 ◆
Rellenos de gambas con salsa de calabacín y almejas

RISOTTI / ARROCES

Risotto ai funghi 15.00 ◆
Arroz con boletus y setas variadas

Risotto di mare al nero di seppia 14.50 ◆
Arroz negro con sepia, gambas y mejillones

CARNI / CARNES

Entrecote con salsa ai funghi 20.00 ◆◆◆
Entrecotte de ternera a la parrilla con salsa de setas

Saltimbocca di pollo 12.50
Pechuga de pollo de corral con jamón de Parma y guarnición

I PIATTI DELLE FESTE / SOLO FINES DE SEMANA

Lasagna classica 13.50
Lasaña clásica de carne

PIZZE / PIZZAS

Margherita 9.50

Tomate, mozzarella y albahaca

Bambino 11.00

Tomate, mozzarella y jamón cocido

Prosciutto e funghi 11.50

Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones

Valerio 12.00

Tomate, mozzarella, bacon, queso de cabra,
rúcula, tomatitos y nueces

Bolognesa 11.50

Tomate, mozzarella, salsa boloñesa de ternera y parmesano

Diavola 11.50

Tomate, mozzarella, salami picante y albahaca

Bufalina 13.00

Tomate, mozzarella de búfala y albahaca

Luigi 12.50

Tomate, mozzarella, jamón cocido,
salami picante y champiñón

Favorita 12.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, berenjena,
champiñón y parmesano

Verdi 11.50

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín,
champiñones y pimientos

Calabrese 11.50

Tomate, mozzarella, atún, pimiento piquillo y aceitunas

Romeo 12.00

Tomate, mozzarella, queso de cabra, berenjenas y miel

Formaggi 11.50

Gorgonzola, provolone, mozzarella y parmesano

Topolino 11.50

Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano

Primavera 11.50

Tomate, mozzarella, tomate seco, pesto, parmesano y rúcula

Leonardo 11.50

Tomate, mozzarella, queso de cabra, olivas negras
y salami picante

Carotone 12.50

Mozzarella, jamón, rúcula, tomatitos y escamas de parmesano

Fiori di bosco 13.50

Tomate, mozzarella, boletus, espárragos, aceite de trufa
y escamas de parmesano

Nostra 12.50

Tomate, mozzarella, jamón y picadillo de tomate con rúcula
y escamas de parmesano

Deliziosa 13.50

Tomate, mozzarella de búfala, boletus y jamón

Malatesta 13.50

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido, salami picante,
picadillo de tomate con aceite y albahaca

Calzone Napoletano 14.00 ♦

Tomate, mozzarella, ricotta, jamón cocido y salami picante

Calzone Bella Naia 14.00 ♦

Tomate, mozzarella, ricotta, ternera picada,
huevo cocido y aceitunas

Ingrediente adicional 1.50

Mozzarella de búfala 2.50

Cestino di pane focaccia e grisini 1.00 a persona

Cesto de pan focacha con colines

Focaccia 4.50

DOLCI / POSTRES

Tiramisú 5.50

Postre típico a base de bizcochos, café y queso mascarpone

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco 6.00

Flan de nata a la vainilla con salsa de frutos del bosque

Crema di mascarpone e mango 6.00

Crema de mascarpone y mango

Cheesecake di ricotta e pera 5.50

Tarta de queso ricota con pera

Torta Caprese con gelato alla vaniglia 6.00

Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla

Millefoglie alle fragole 6.50

Milhojas de hojaldre con crema pastelera y fresas

Carpaccio di ananas 5.50

Carpacho de piña natural con helado de vainilla

Gelati 4.80

Dos bolas de helado, sabor a elegir

★ Nuestros postres son de elaboración propia
empleando productos lácteos de ganadería ecológica ★

MENU PER DUE / MENÚ PARA DOS

Un entrante a compartir

+

Dos platos principales

+

Un postre a compartir

20 € / persona

◆ Suplemento 1,5 €

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes:

**4 primeros y 5 segundos
con bebida y postre o café.**

12,50 €

VINI / VINOS

VINI SPUMANTI / VINOS ESPUMOSOS

Prosecco DOC Valdo TREVISO	14.00	(bot.200 c.c.)	5,80
Moscato d'Asti DOCG Scanavino PIEMONTE	15.00		
Sangue di Giuda DOCG Rosso frizzante Negrini LOMBARDIA	17.00		
Agustí Torelló Brut Reserva CAVA	21.00		

VINI BIANCHI / VINOS BLANCOS

Verdicchio Castelli di Jesi Piccini MARCHE	13.50		
Orvieto Classico Amabile DOC Bigi LAZIO	16.00		
Isola del Sole Bianco Argiolas SARDEGNA	16.00		
Gewurztraminer DOC Cavit TRENTO ALTO ADIGE	19.00		
Pinot Grigio Santa Margherita Santa Margherita VENETO	20.00		
Muga fermentado en barrica RIOJA	18.00		
Martin Codax RIAS BAIXAS	18.00		
Protos Verdejo RUEDA	14.00		
José Gallo Verdejo Viñas viejas RUEDA	12.00		
Marina Alta VALENCIA	13.00		

VINI ROSATI / VINOS ROSADOS

Lambrusco Rosati Rose di Bacco EMILIA ROMAGNA	11.00		
Bardolino Chiaretto Pagus DOC Corte Giara VENETO	16.00		
Gran Feudo NAVARRA	11.00		
Tombu Prieto Picudo BIERZO	15.00		

VINI ROSSI / VINOS TINTOS

Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi ABRUZZO	14.00		
Lambrusco Rosso Rose di Bacco EMILIA ROMAGNA	11.00		
Memoro Rosso Piccini TOSCANA	16.00		
N°0 Negroamaro IGT Salento Menhir PUGLIA	18.00		
Quota 29 Primitivo IGT Menhir PUGLIA	18.00		
Branciforte Rosso "Nero d'Avola" Firriato SICILIA	17.00		
Chiaromonte Rosso "Nero d'Avola" IGT Firriato SICILIA	20.00		
Chianti Colli Senesi DOCG Saiagricola TOSCANA	20.00		
Vino Nobile di Montepulciano Saiagricola TOSCANA	25.00		
Nipozzano Chianti Reserva DOCG M. de Frescobaldi TOSCANA	25.00		
Brunello di Montalcino La Poderina TOSCANA	42.00		
Honoro Vera Garnacha Joven (2 meses de Crza.) CALATAYUD	13.00		
Losada Crianza 12 meses BIERZO	19.00		
El Pispá Garnacha Crianza MONTSANT	16.00		
Pruno Crianza RIBERA DEL DUERO	20.00		
Arzuaga "La Planta" Roble RIBERA DEL DUERO	17.00		
Emilio Moro Crianza 2013 RIBERA DEL DUERO	28.00		
Lopez de Haro Crianza RIOJA	13.00		
Valdelana Crianza RIOJA	15.00		
Románico Crianza TORO	18.00		

CAFFÉ E INFUSIONI / CAFÉ E INFUSIONES

Espresso, ristretto, macchiato	1.80
Caffé latte	2.10
Cappuccino	2.80
Corretto (Manchado con licor)	2.80
Infusione	1.80
Irish coffe	Café, Jamenson, azucar y nata 4,50
Caffé italiano	Café, Frangelico, Amaretto y nata 5,50
Bayleys Coffe	Café, Bayleys y nata 5,50
Café Shakerato (frio)	3,50
Café Shakerato con Bayleys	5,50

BIBITE / BEBIDAS

Agua natural	1.80
Agua con gas "SAN PELLEGRINO"	3.00
Refrescos	2.90
Zumos	2.90
Copa de cerveza "ESTRELLA GALICIA"	3.00
Jarra de cerveza "ESTRELLA GALICIA"	4.00
Cerveza sin alcohol "ESTRELLA GALICIA O,O"	3.00
Cerveza 1.906 "ESTRELLA GALICIA"	4.00
Cerveza PERONI "NASTRO AZZURRO"	4.00
Copa de vino (de la casa)	2.90
Tinto de verano	3.00
Sangría de Lambrusco	12.00
Combinados	6.00
Combinados especiales	9.00

LICORES Y DESTILADOS

Limoncello	2.50
Grappa Bianca BENEVENTI	2.90
Grappa de Nebbiolo MARTELLETTI	3.50
Grappa de Brachetto MARTELLETTI	3.50
Amaro Montenegro	3.00
Amaro Averna	4.00
Amaretto di Saronno	3.50
Sambuca CASONI	3.00
Mirto BRESCA DORATA	3.50
Martini	3.50
Campari	3.50
Bayleys	4.00
Frangelico	4.00
Coñac HENNESSY V.S.	7.00